

# ACEITUNAS ALIÑOS



INCLUYE LOS  
ALIÑOS DEL PUEBLO  
DE PILAS (SEVILLA)

Francisco Díaz

# **LAS ACEITUNAS DE MESA**

## **VARIEDADES DE ACEITUNAS (LAS 18 PRINCIPALES)**

España cuenta con 18 variedades principales de aceitunas, cuyo uso principal es la producción de aceite, aunque también se pueden consumir como aceitunas de mesa. (Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca, Manzanilla (Sevillana), Gordal, Picudo, Empeltre, Lechín (de Sevilla y Granada), Aloreña de Málaga, Blanqueta, Arróniz Serrana de Espadán, Royal, Verdial, Ocal, Farga, Cornezuelo.)

## **DESTACAN TRES ACEITUNAS DE MESA (MANZANILLA, GORDAL Y HOJIBLANCA)**

La aceituna Gordal es famosa por su fruto grande, que pesa alrededor de 12 gramos; la Manzanilla (con forma de manzana) pesa entre 2 y 5 gramos; y la Hojiblanca pesa entre 3,8 y 6 gramos.

## **CUATRO MANERAS DE QUITAR EL AMARGOR**

**Con agua** cambiando el agua durante x días. (rajadas o machacadas)

**Con agua y sal**, envasadas durante un año. (acción del lactobacilos)

**Con sal** cuando ya están maduras.

**Con sosa** cuando están verdes.



## **QUITAR EL AMARGOR CON AGUA LIMPIA (RAJADAS O MACHACADAS)**

Quitar el amargo de las aceitunas es un paso imprescindible que debemos seguir antes de aliñar las aceitunas. Esto se hace cambiando el agua todos los días durante entre 7 y 10 días, probando el sabor a partir del quinto día.

## **RAJADAS Y MACHACARLAS (MAS RAPIDO Y MAS SABOR)**

Las aceitunas gordales se machacan o se rajan para romper su piel. Esto permite que el agua elimine el amargor más rápidamente. También acelera el proceso de curado y ayuda a que los sabores del condimento penetren en la aceituna.

## **QUITAR EL AMARGOR COCIENDOLAS CON SOSA CAUSTICA (EL METODO MAS RAPIDO)**

Se mezclan 20 gramos de sosa por cada litro (primero el agua y despues la sosa caustica con cuchara de plastico). Es un poco peligroso (guantes) a partir de las 6 horas sacar una aceituna y cortarla para ver por dónde va el cocido (se ve en interior un cambio de color.

Una vez el cambio de color este cerca del hueso se interrumpe el cocido.

Se introduce ahora las aceitunas en agua limpia durante tres dias, cambiando el agua dos veces al día.

Un dato técnico es: la lejía en la pulpa ha alcanzado los  $\frac{2}{3}$  o  $\frac{3}{4}$  de la distancia de la piel al hueso o a 1mm del hueso.

## **QUITAR EL AMARGOR POR FERMENTACION LENTA (UN AÑO ENVASADAS)**

Se lavan las aceitunas y se ponen en la salmuera directamente, sin pasar por el proceso de endulzado, la salmuera debe tener una concentración comprendida entre el 8 y el 9 %, es decir, de 80 a 90 g de sal por cada litro de agua. (El método del huevo es la forma de saber cuándo la salmuera es válida). En este caso el aliño ya va dentro.

## **LA FERMENTACIÓN (DESCOMPONER EL MAL SABOR Y CONSERVAR)**

La fermentación es una descomposición cuidadosa e interrumpida que ocurre cuando microorganismos como bacterias o levaduras (*Lactobacillus*) beneficiosas transforman un pH lo suficientemente ácido que impide el crecimiento de bacterias dañinas. Reducción del amargor.

## **FERMENTACIÓN (EL VIAJE DEL PH)**

La fermentación en agua salada se produce en tres fases: en la primera fase el pH sube a 6 en 5 o 7 días, en la segunda fase el pH baja a 4,5 y en la tercera fase el pH es igual o inferior a 4 (así es como se observa la acción del *Lactobacillus*).

## **QUITAR EL AMARGOR CON SAL ( SE PONEN MALAS MUY PRONTO)**

Se recolectan cuando ya están negras en el olivo y han estado expuestas a las heladas, de modo que hayan soltado parte del alpechín (el líquido amargo del fruto). Luego se colocan en capas con sal y algo de peso encima, usando 500 gramos de sal por kilo de aceitunas. Se dejan reposar de 25 a 30 días, después de lo cual se lavan y se secan al sol. (Condimento básico: pimienta roja seca, orégano, ajo y aceite de oliva).

## **DOS SALMUERAS (DÉBIL Y FUERTE)**

La salmuera fuerte para aceitunas de un año, con aproximadamente 100 gramos de sal por litro, tiene una alta concentración de sal y se utiliza para su conservación (prueba del huevo).

La salmuera suave tiene poca sal y se utiliza para aromatizar aceitunas trituradas, con aproximadamente 50 gramos de sal por litro (para consumo inmediato).

## **FERMENTACION NATURAL HASTA QUE EL HUEVO FLOTE**

La salmuera se prepara con sal gruesa hasta que el huevo flote (salmuera de 10-11 °Bé, medida con un hidrómetro).

Aproximadamente 100 gramos por litro.

## **ACEITUNAS NEGRAS AL ESTILO CALIFORNIANO (UNA CAPA DE COLOR)**

*Las aceitunas negras al estilo californiano se elaboran mediante un proceso de oxidación con aire o lejía (hidróxido de sodio), fijando su color negro con gluconato ferroso al 0,1% a un pH de 4,5.*

## **ALMACENAR Y ALIÑAR (LA ULTIMA CAPA DE ACEITE)**

*El aliño de aceitunas consiste en aromatizar y curar aceitunas en salmuera. Una vez comestibles las aceitunas se introducen en frascos y se les añade una salmuera y un aliño que les de sabor. La forma de sellar el bote para que la aceituna no se oxide, es que la superficie de las aceitunas estén cubiertas de aceite.*

## **EL ALIÑO POR CAPAS (LOS MISMOS CONDIMENTOS TRES VECES)**

*Una capa ajo rajado laurel pimienta negra oregano y pimentón dulce por ejemplo segunda capa romero pimienta laurel ajo rajado tercera capa romero pimienta laurel ajo rajado pimentón ultima capa aaceite*

*Una capa de ajo rajado, laurel, pimienta negra, orégano y pimentón dulce, por ejemplo; una segunda capa de romero, pimienta, laurel y ajo en rajado, una tercera capa de romero,*

---

pimienta, laurel, ajo rajado y pimentón; y una capa final de aceite.

### **VINAGRE (AJUSTAR LA ACIDEZ) (ENTRE 1/8 Y 1/10)**

Lo normal suele ser de 1/10. (100 ml por cada litro de agua)

### **ACEITUNA CON SABOR A SUELA DE ZAPATO (ZAPATERA)**

Una aceituna que ha sido dañada, perdiendo su color original y buen sabor, y adquiriendo una textura blanda, un olor desagradable o cierto nivel de olor, se llama aceituna

### **ALGUNAS IDEAS SUELTAS (SE SABE QUE)**

**Se sabe** que, si el hueso se rompe, se pierde el sabor; el golpe debe ser preciso para evitar que se rompa.

**Se sabe** que el 50% es agua, el 20% aceite y los sólidos constituyen el 30%.

**Se sabe** que, como mecanismo de defensa, la aceituna es casi tóxica para el paladar; contiene oleuropeína.

**Se sabe** que La aceituna pasa por varias fases de coloración; simplificando. podríamos decir que son 4 estados de color: verde, envero, morado y negro.

**Se sabe** que el Estricto control de la concentración de sal. Permite la extracción del jugo celular de las aceitunas rico en sustancias fermentables que la convierten en un apropiado medio de cultivo para el desarrollo de las bacterias lácticas

**Se sabe** que el tanque enterrado (para que la temperatura se sostenga en 20°-25° C), lleva a cabo una fermentación tipo batch.

**Se sabe** que La formación de lactobacilos requiere la ausencia de contaminantes y un alto contenido de nutrientes.

**Se sabe** que Las aceitunas fermentadas correctamente se conservan largo tiempo.

**Se sabe** que la sosa deja más permeable a la salmuera que viene a continuación y ayudan a que la fermentación progrese más deprisa.

**Se sabe** que el exceso de sal inhibe a las bacterias lácticas no más del 5% es decir el huevo.

**Se sabe** que Las aceitunas entran en la vasija con un 13% de sal. Cuando llega la hora de aliñarlas, se sacan de la sal y se baja a un 5% de sal. Se aliñan y a comer

**Se sabe** que la salmuera se suele cambiar varias veces para mantener su fuerza.

**Se sabe** que El tamaño determina el tiempo

**Se sabe** que más de dos días con la misma agua hace que coja su sabor y después no es posible quitárselo

**Se sabe** que un poco amargor empuja los sabores

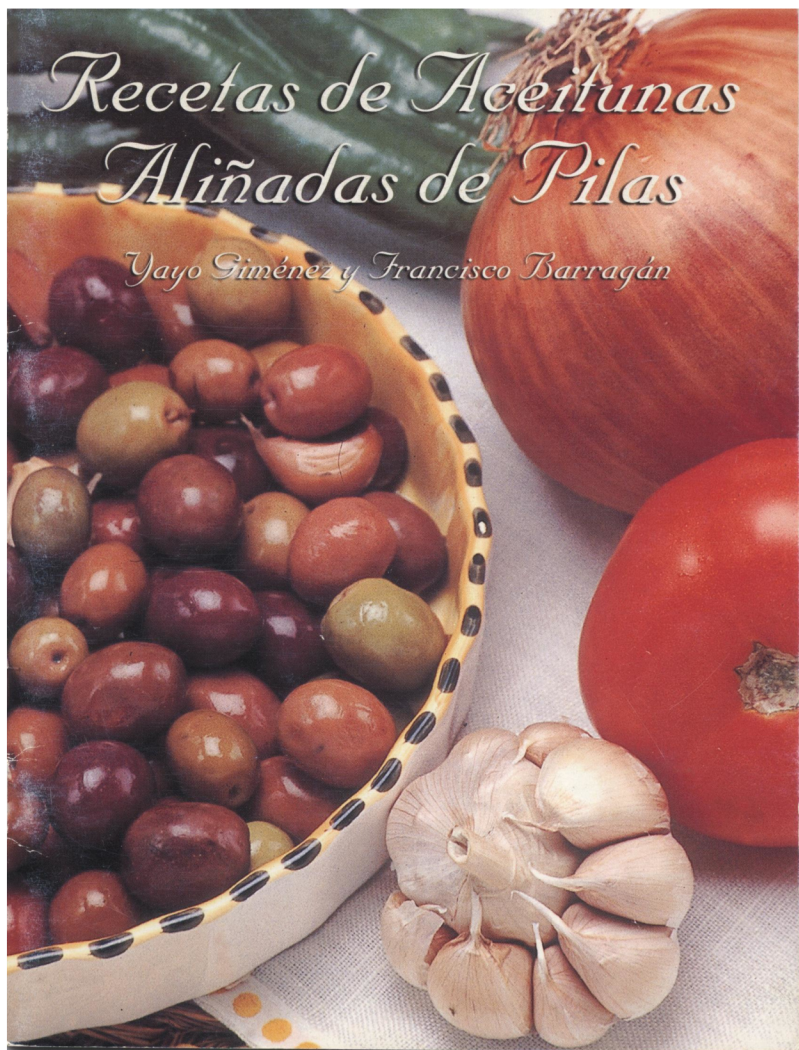
**Se sabe** que las gordales no sueltan la acidez, hay que aplastarlas

## APENDICE DE ALIÑOS

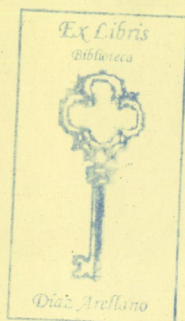


# *Recetas de Aceitunas Añadas de Pisas*

*Yayo Siméne3 y Francisco Barragán*





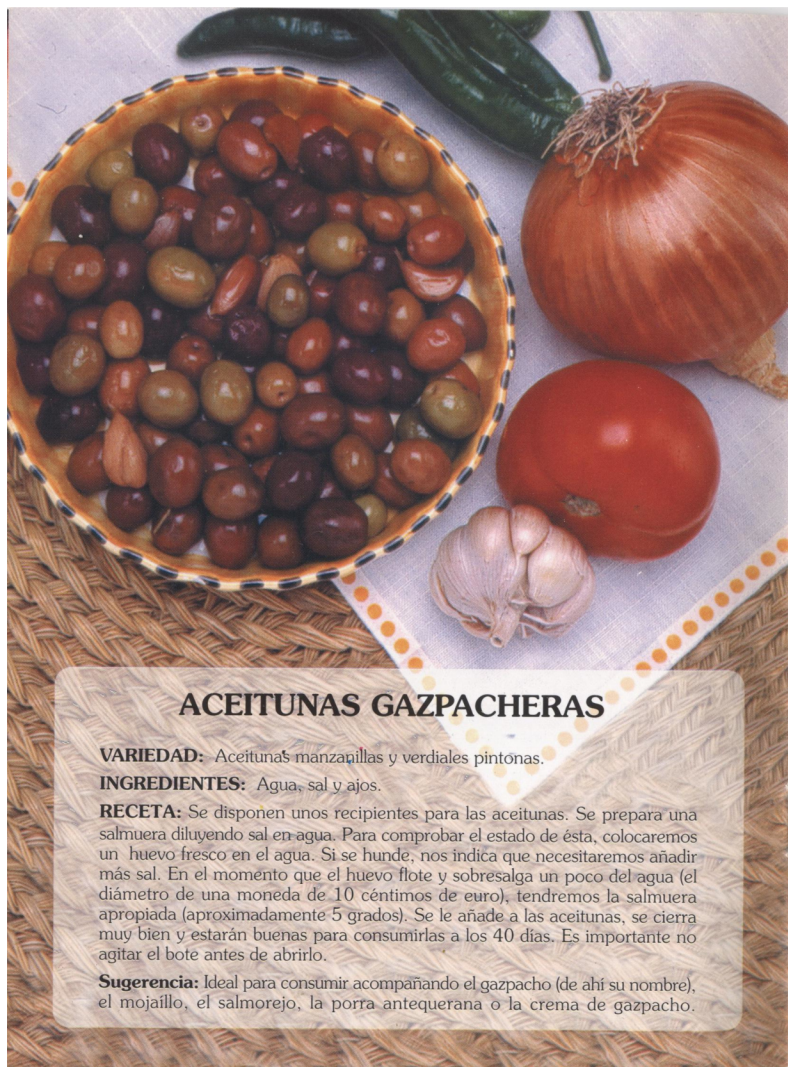


## *Recetas de Aliños de Aceitunas de Pilas*

- Autores:** Yayo Giménez y Francisco Barragán.
- Fotografías:** Juanma Del Valle.
- Edita:** Asociación de Elaboradores de Aceitunas de Mesa de Pilas.
- Colabora:** Delegación de Fomento y Desarrollo Económico.  
Excmo. Ayuntamiento de la Villa de Pilas (Sevilla).
- Patrocina:** Dirección General de Comercio.  
Consejería de Economía y Hacienda.  
Junta de Andalucía.
- Diseño:** Los autores e Imprenta Cañitas S.L.
- Imprime:** Imprenta Cañitas S.L. C/. Tartessos, 23  
Tf.: 95 475 02 95 • [impcanitas@retemail.es](mailto:impcanitas@retemail.es) • Pilas (Sevilla).
- Dep. Legal:** SE-1285-2003

**Nuestro agradecimiento a Dña. Ana Barragán, Dña. Consuelo Medina  
y D. Ramón Aguilar por su colaboración en las recetas.  
Y a Domingo Cruz y Fco. Javier Rodríguez por su inspiración.**





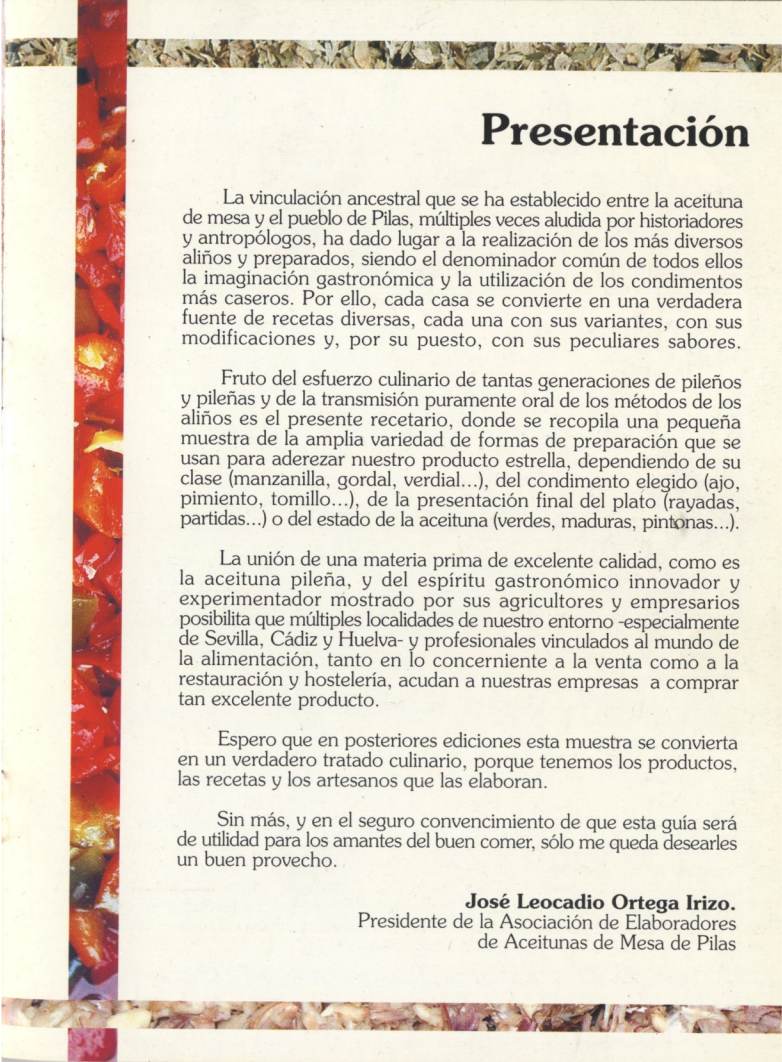
## ACEITUNAS GAZPACHERAS

**VARIEDAD:** Aceitunas manzanillas y verdiales pintonas.

**INGREDIENTES:** Agua, sal y ajos.

**RECETA:** Se disponen unos recipientes para las aceitunas. Se prepara una salmuera diluyendo sal en agua. Para comprobar el estado de ésta, colocaremos un huevo fresco en el agua. Si se hunde, nos indica que necesitaremos añadir más sal. En el momento que el huevo flote y sobresalga un poco del agua (el diámetro de una moneda de 10 céntimos de euro), tendremos la salmuera apropiada (aproximadamente 5 grados). Se le añade a las aceitunas, se cierra muy bien y estarán buenas para consumirlas a los 40 días. Es importante no agitar el bote antes de abrirlo.

**Sugerencia:** Ideal para consumir acompañando el gazpacho (de ahí su nombre), el mojaíllo, el salmorejo, la porra antequerana o la crema de gazpacho.



## Presentación

La vinculación ancestral que se ha establecido entre la aceituna de mesa y el pueblo de Pílas, múltiples veces aludida por historiadores y antropólogos, ha dado lugar a la realización de los más diversos aliños y preparados, siendo el denominador común de todos ellos la imaginación gastronómica y la utilización de los condimentos más caseros. Por ello, cada casa se convierte en una verdadera fuente de recetas diversas, cada una con sus variantes, con sus modificaciones y, por su puesto, con sus peculiares sabores.

Fruto del esfuerzo culinario de tantas generaciones de pileños y pileñas y de la transmisión puramente oral de los métodos de los aliños es el presente recetario, donde se recopila una pequeña muestra de la amplia variedad de formas de preparación que se usan para aderezar nuestro producto estrella, dependiendo de su clase (manzanilla, gordal, verdial...), del condimento elegido (ajo, pimiento, tomillo...), de la presentación final del plato (rayadas, partidas...) o del estado de la aceituna (verdes, maduras, pintonas...).

La unión de una materia prima de excelente calidad, como es la aceituna pileña, y del espíritu gastronómico innovador y experimentador mostrado por sus agricultores y empresarios posibilita que múltiples localidades de nuestro entorno -especialmente de Sevilla, Cádiz y Huelva- y profesionales vinculados al mundo de la alimentación, tanto en lo concerniente a la venta como a la restauración y hostelería, acudan a nuestras empresas a comprar tan excelente producto.

Espero que en posteriores ediciones esta muestra se convierta en un verdadero tratado culinario, porque tenemos los productos, las recetas y los artesanos que las elaboran.

Sin más, y en el seguro convencimiento de que esta guía será de utilidad para los amantes del buen comer, sólo me queda desearles un buen provecho.

**José Leocadio Ortega Irizo.**

Presidente de la Asociación de Elaboradores  
de Aceitunas de Mesa de Pílas



## GORDALES PARTIDAS Y ALIÑADAS AL PIMIENTO ROJO

**VARIEDAD:** Aceitunas gordales pintonas y moradas.

**INGREDIENTES:** Ajos, orégano, comino, pimiento rojo, sal, vinagre de vino y agua.

**RECETA:** Se parten las aceitunas y se ponen en un recipiente en agua durante 10 días, cambiándoles el agua todos los días hasta que estén «dulces». Una vez conseguido esto, las escurriremos.

En un mortero se majan el orégano, los ajos, la sal, el comino y un pimiento rojo, todo lo cual se añade a las aceitunas, junto con varios pimientos rojos troceados, y se cubre de agua. Se le agrega el vinagre a su gusto.

Estarán buenas para consumir a partir de las 24 horas.

**Sugerencia:** Es recomendable preparar las aceitunas aliñadas en recipientes de barro.





## ACEITUNAS VERDES DEL AÑO

**VARIEDAD:** Aceitunas manzanillas o verdiales verdes.

**INGREDIENTES:** Tomillo, ajos, clavos, una naranja, agua, sal, vinagre de vino y laurel.

**RECETA:** Preparar una salmuera suave con agua y sal. Añadir las aceitunas enteras, el laurel, tomillo, una naranja con los clavos pinchados (como en la fotografía) y un vasito de vinagre por cada litro de agua.

Consumir preferentemente a partir de los 40 días.

**Sugerencia:** Recomendadas para acompañar toda clase de potajes, migas y comidas fuertes.



## GORDALES EN SALMUERA

**VARIEDAD:** Aceitunas gordales.

**INGREDIENTES:** Ajos, tomillo, agua y sal.

**RECETA:** Prepararemos una salmuera tal cual se describe en la primera receta. Llenaremos los recipientes de aceitunas con ajos sin pelar y con tomillo (opcionalmente con hinojos). Lo cubriremos de la salmuera ya preparada y cerraremos muy bien. Los mantendremos bien cerrados durante 40 días. Atención al abrir el recipiente, pues no se debe agitar mucho.

**Sugerencia:** Recomendamos que todas las aceitunas en salmuera se pongan en recipientes que cierren herméticamente.

**Nota:** Es el complemento típico del Camino del Rocio como acompañamiento de las tapas.





## VERDIALES PARTIDAS Y ALIÑADAS CON LIMÓN Y ZANAHORIAS

**VARIEDAD:** Aceitunas verdes.

**INGREDIENTES:** Ajos, limón, zanahoria, agua y sal.

**RECETA:** Partiremos las aceitunas y las pondremos en agua, que cambiaremos durante los ocho o diez días que exige su preparación.

Transcurrido este tiempo, las escurriremos, aderezándolas a continuación con los ajos enteros sin pelar, la zanahoria troceada y el limón en rodajas, para, finalmente, cubrir de agua, sazonando convenientemente.

Antes de aliñarlas, comprobaremos que han perdido totalmente su amargor.

**Sugerencia:** Acompañan muy bien toda clase de tapeo o aperitivos.



## GORDALES PICANTES

**VARIEDAD:** Aceitunas gordales verdes o pintonas.

**INGREDIENTES:** Guindilla o pimienta de Chile, cilantro, pimienta, sal y agua.

**RECETA:** Preparar una salmuera suave. Colocar las aceitunas en su recipiente, acompañadas de la guindilla o el pimienta de Chile, cilantro y pimienta negra. Las cubriremos con la salmuera. Cerrar muy bien y consumir a partir de los 40 días.

**Sugerencias:** Aumentar la cantidad de especias si queremos obtener un sabor más picante.

Acompañan muy bien a tintos con cuerpo y a carnes de caza.



## MANZANILLAS NEGRAS, PARTIDAS Y ALIÑADAS

**VARIEDAD:** Aceitunas manzanillas negras.

**INGREDIENTES:** Ajos, tomillo, sal y vinagre de vino.

**RECETA:** Se machacan las aceitunas y se mantienen en agua durante 5 días, cambiándoles el agua dos veces cada 24 horas.

Se prepara en un mortero un majado de ajos, tomillo y sal. Se le añade el vinagre al gusto.

Una vez escurridas las aceitunas, se cubren con el preparado del mortero y con agua.

Si se deshuesan, se pueden comer casi de inmediato, dado que este tipo de aceitunas tan maduras desprende muy rápidamente el amargor y toma muy bien el aliño. No obstante, si las mantenemos con el hueso, a las 48 horas ya pueden acompañar una buena mesa.





## VERDIALES PARTIDAS Y ALIÑADAS A LA NARANJA

**VARIEDAD:** Aceitunas verdes.

**INGREDIENTES:** Ajos, pimentón picante, pimentón dulce, orégano, tomillo, vinagre de vino, sal y cáscaras de naranja seca.

**RECETA:** Partiremos las aceitunas y las mantendremos en agua hasta que pierdan el amargor, cambiándoles el agua todos los días. Una vez las aceitunas estén «endulzadas», las escurriremos.

En un mortero pondremos los ajos, el pimentón dulce, el pimentón picante, el orégano y vinagre al gusto. Lo machacaremos muy bien todo, añadiéndoselo a las aceitunas junto con el tomillo y las cáscaras de naranja seca.

Remover de vez en cuando para que todo se impregne bien y dejar macerar durante 12 horas. Cubrir de agua y rectificar de sal y vinagre si fuera necesario.

**Nota:** Para conseguir la cáscara de naranja seca: pelar la naranja y poner la cáscara al sol durante unos días hasta que se seque.





## MANZANILLAS PARTIDAS Y ALIÑADAS CON PIMIENTOS ROJOS

**VARIEDAD:** Aceitunas manzanillas maduras.

**INGREDIENTES:** Orégano, vinagre, sal, agua y pimientos rojos.

**RECETA:** Partir las aceitunas y mantenerlas en agua durante 10 días para endulzarlas, cambiándoles el agua diariamente.

En un mortero se majan el orégano, la sal y el ajo. Se le añade el vinagre de vino a su gusto.

Ecurrir las aceitunas, y agregar el contenido del mortero junto con pimientos rojos troceados en tiras. Después de este proceso, se cubre todo de agua.

Estarán buenas y listas para consumir al día siguiente.



## MANZANILLAS MADURAS, PARTIDAS, DESHUESADAS Y ALIÑADAS

**VARIEDAD:** Aceitunas manzanillas pintonas y maduras.

**INGREDIENTES:** Ajos, comino, vinagre de vino, sal, agua, orégano y pimientos verdes.

**RECETA:** Se machacan las aceitunas y se ponen en un recipiente en agua durante 10 días, cambiándoles el agua todos los días hasta que estén «dulces». En un mortero se majan el orégano, los ajos, la sal y el comino. Se le añade el vinagre según preferencias. Una vez escumadas las aceitunas, les pondremos varios pimientos rojos y verdes troceados en tiras, agregándoles el contenido del mortero, y cubriremos de agua. Estarán listas para consumir a partir de las 24 horas.

**Sugerencias:** Si le añadimos un poco de pimientón dulce, les cambiaremos ligeremante el sabor.

Ideal esta receta para tomar acompañando un buen tostón (en Pilas, pan prieto calado y tostado al que se le refriega un ajo y se baña de aceite).





## GORDALES RAYADAS

**VARIEDAD:** Aceitunas gordales verdes o pintonas.

**INGREDIENTES:** Pimientos verdes, ajos, pimentón picante, pimentón dulce, vinagre de vino, agua y sal.

**RECETA:** Rayaremos las aceitunas con una navaja o un cuchillo, con un mínimo de tres cortes. Las mantendremos en agua de 10 a 15 días, hasta que pierdan el amargor. Transcurrido este tiempo, las depositaremos en el recipiente que vayamos a utilizar, en el cual añadiremos pimiento verde cortado en trozos, ajos pelados y cortados en rodajas, pimentón dulce, pimentón picante, vinagre y salaremos convenientemente. Lo cubriremos de agua y removeremos varias veces. Consumir pasados 4 días.

**Nota:** En algunas ferreterías podremos encontrar rayadores especiales de aceitunas.



## GORDALES PARTIDAS AL CILANTRO

**VARIEDAD:** Aceitunas gordales y manzanillas maduras.

**INGREDIENTES:** Cilantro, ajos, orégano, comino, sal, vinagre de vino y agua.

**RECETA:** Se parten las aceitunas y se dejan en agua durante 10 días cambiándosela diariamente. Prepararemos en un mortero un majado con las especias y la sal. Lo añadiremos a las aceitunas escurridas junto con el vinagre. Lo removeremos y dejaremos reposar varias horas para que se maceren bien y tomen el aliño. Cubriremos de agua y comprobaremos el punto de vinagre y sal.

**Nota:** Es recomendable preparar las aceitunas aliñadas en recipientes de barro.



## GUÍA DE EMPRESAS • ASOCIACIÓN DE ELABORADORES DE ACEITUNAS DE MESA DE PILAS 2003

### GRUPO COBELÉN

#### COBELÉN, S.C.A.

**Gerente:** Manuel Carrizosa Delgado  
**Dirección:** Avda. del Aljarafe s/n. • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 475 01 00  
**Fax:** 0034 95 475 06 71  
**E-mail:** cobelen@teleline.es

#### COPROLIVA, S.A.

**Gerente:** Manuel Carrizosa Delgado  
**Dirección:** Antiguo Camino de Sevilla s/n. • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 575 23 20  
**Fax:** 0034 95 475 06 71  
**Marcas:** Preciosa • Mediodía **E-mail:** coproliv@teleline.es

#### ACEITUNAS DE MESA, S.L.

**Gerente:** Manuel Carrizosa Delgado  
**Dirección:** Antiguo Camino de Sevilla s/n. • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 575 24 68  
**Fax:** 0034 95 475 06 71  
**Marcas:** La Capa • La O **E-mail:** cobelen@teleline.es

#### CETRO ACEITUNAS, S.A.

**Gerente:** Agustín Aranda Fernández de Santaella  
**Dirección:** C/. Párroco Vicente Moya, 11 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 475 03 00  
**Fax:** 0034 95 568 33 33

#### ACEITUNAS SEVILLANAS, S.A.

**Director:** José Muñoz Muñoz  
**Dirección:** C/. Párroco Vicente Moya, 14 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 575 49 00 **Fax:** 0034 95 475 13 15  
**Marcas:** Burladero • Seville • Olive Grove  
**Web:** www.medinagarvey.com  
**E-mail:** aceituna@medinagarvey.com

.../...



### GESTOLIVA, S.A.

**Gerente:** Abraham Rufino Laffite  
**Dirección:** C/. Castelar, 8 bajo • Sevilla  
**Teléfono:** 0034 95 422 12 69 • 95 422 82 04 **Fax:** 0034 95 422 95 29  
**Marca:** Hacienda Santillán **E-mail:** gestoliva@gestoliva.com



### ACEITUNAS FAMILIA AGUILAR, S.L.

**Gerente:** Pedro Aguilar Sánchez  
**Dirección:** C/. Vicente Aleixandre, 31 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 575 25 42 **Fax:** 0034 95 575 25 42  
**Marca:** Aceitunas Familia Aguilar **E-mail:** familia\_aguilar@eresmas.com



### CAMPO OLIVAR DE PILAS, S.L.

**Gerente:** María del Carmen Quintero Rodríguez  
**Dirección:** C/. Quevedo, 3 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 475 13 07 • 95 475 15 04 **Fax:** 0034 95 475 13 07  
**Marca:** Casaolivar **E-mail:** campolivarpilas@hotmail.com



### ACEITUNAS FCA. MORENO, S.L.

**Gerente:** Francisco José Cuesta Moreno  
**Dirección:** C/. Picasso, 59 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 475 01 57 • **Fax:** 0034 95 475 01 57  
**Marca:** Aceitunas Fca. Moreno



### ACEITUNAS LA NORIETA, S.L.

**Gerente:** Joaquín Leonardo Maraver  
**Dirección:** C/. Collera, 2 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 475 01 02 • **Fax:** 0034 95 475 01 02  
**Marca:** Aceitunas La Norieta



### S.A.T. Nº 2925 ROMENSAL

**Gerente:** Gabriel Hernández Ventura  
**Dirección:** Ctra. Pilas-Hinojos Km. 0.5 Apdo. Correos 48 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 475 09 76



### MARVIOLIVA PILAS, S.L.

**Gerente:** Miguel Hernández Alcón  
**Dirección:** C/. Doce de Octubre, s/n. • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 575 21 35 **Fax:** 0034 95 575 21 35  
**Marca:** Marvioliva Pilas **E-mail:** marvioliva@teleline.es



### ACEITUNAS VIERA, S.L.

**Gerente:** Mariano Viera Alcón  
**Dirección:** C/. Doce de Octubre, s/n. • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 658 90 07 04  
**Marcas:** Aceitunas Alcarayón • Aceitunas Viera



### ACEITUNAS J. MORENO, S.C.

**Gerente:** Jesús María Moreno Lara  
**Dirección:** Urb. La Palmera s/n. • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 475 15 96 • 655 80 81 82 • **Fax:** 0034 95 475 15 96  
**Marca:** Aceitunas J. Moreno.  
**Web:** empresas.iddeo.es/aceitunassevillanas **E-mail:** aceitunasjmoreno@eresmas.com



### ACEITUNAS DON FRANCISCO, S.L.

**Gerente:** Juan Garrido Rodríguez  
**Dirección:** C/. Lope de Vega, 20 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 575 27 55 • **Marca:** Don Francisco



### ACEITUNAS MANUEL SOLDÁN, S.L.

**Gerente:** Manuel Soldán Anguas  
**Dirección:** C/. Almazara, 39 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 475 06 43 • 607 59 29 86  
**Marca:** Aceitunas Manuel Soldán



### PILAOLIVAS, S.L.

**Gerente:** Francisco López Rojas  
**Dirección:** C/. Quevedo, 51 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 475 10 71 • **Marca:** Pilaolivas



### ANDRÉS LÓPEZ ROJAS

**Dirección:** C/. Quevedo, 47 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 475 07 08



### ANTONIO DIAGO RUIZ

**Dirección:** C/. Rafael Carnevali, 31 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfonos:** 0034 95 575 05 43



### ANTONIO ROJAS SUÁREZ

**Dirección:** C/. La Norieta, 1 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 475 02 70 • **Marca:** Aceitunas Rojas



### DOLORES GARCÍA GARCÍA

**Dirección:** C/. La Norieta, 3 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 475 04 44 • **Marca:** Dolores García



### FELICIANO CUERVO MÁRQUEZ

**Dirección:** C/. Camilo José Cela, 1 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 575 27 13



### GABRIEL RODRÍGUEZ MORENO

**Dirección:** C/. Doctor Marañón, 33 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 652 40 80 23 • 650 01 44 06



### JESÚS MARÍA MORENO RODRÍGUEZ

**Dirección:** C/. Góngora, 5 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 475 12 83



### JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ BARRAGÁN

**Dirección:** C/. Murillo, 12 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 649 86 04 46 • **Fax:** 0034 95 45 71 69



### JUAN MANUEL COLCHERO JURADO

**Dirección:** C/. Magallanes, 46 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 654 91 49 36



### MANUEL PÉREZ CUESTA

**Dirección:** Urb. La Palmera s/n. • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 615 85 32 98



### MARIO CUERVO MÁRQUEZ

**Dirección:** Plaza de Córdoba, 4 • 41840 Pilas (Sevilla)  
**Teléfono:** 0034 95 575 29 25





Orégano



**Colabora:** Delegación de Fomento  
y Desarrollo Económico del Excmo.  
Ayuntamiento de la Villa de Pílas (Sevilla)



Ajos  
Machacados

**Edita:**



**Asociación de Elaboradores  
de Aceitunas  
de Mesa de Pílas**



Pimiento  
cortado

**Patrocina:**



**JUNTA DE ANDALUCÍA**

**Dirección General de Comercio  
Consejería de Economía y Hacienda  
Junta de Andalucía**